



# Landrestaurant Eulenschänke

RESTAURANT / KREUZGEWÖLBE / GÄSTEZIMMER / REITERHOF

**SPEISEKARTE  
MÄRZ  
2020**

# VORSPEISEN

WARM | LAUWARM | KALT

## BLUTWURST vom Grill

*Bestes aus der Feinkost Metzgerei Stephan*

Kartoffel-Puffer / cremiger Weißkraut-Salat 1, 4, A, I, J

€ 7,50

## GEGRILLTER ZIEGENWEICHKÄSE



italienischer Landschinken / Wildkräutersalat / Preiselbeeren 4, G, J

gerne auch Vegetarisch aber ohne Schinken ☺

€ 8,50

VEGETARISCH

## SAUERKRAUT-STRUDEL



*Polnische Spezialität*

mit Pfannkuchen gerollt / gebratene Champignons

Kartoffel-Mayonnaise 1, 4, A, G, I, J,

€ 7,50

## TATAR von der RÄUCHERFORELLE

Kartoffel-Puffer / Rote Beete / Schmand

Forellen-Kaviar / Sprossen A, D, G, I, J,

€ 10,50

# SUPPEN

VEGETARISCH

## BÄRLAUCHCREME

*aus frischer Bärlauch*

Spätzle-Nocken A, G, I

€ 6,50

GLUTENFREI

## SAUERAMPFER-SUPPE

*nach polnische Art*

Hühnerfleisch / Gemüse / Rahm

gekochtes Ei / Dill C, I, G

€ 6,50

# TOP SELLER

## SCHWÄBISCHE PASTA

**HANDGEMACHTE MAULTASCHEN MIT FLEISCH** 300g

OHNE FIESE INHALTSSTOFFE / FREI VON CHEMIKALIEN UND GENMANIPULIERTEN ROHSTOFFEN

Rahm-Champignons / Maultaschen / Frühlingszwiebeln A, C, G, I

€ 15,50

## BLUTWURST-BURGER

*Bestes aus der Feinkost-Metzgerei Stephan*

Blutwurst / Kartoffel-Puffer / Dunkelbiersoße

Schmorzwiebel / Äpfeln / Feldsalat 4, A, C, G, I, J, L

€ 15,50

# SALAT

## *Unser Salat ist:*

Knackig und frisch aus dem idyllischen Gonsbachtal

**STEIN'S Kräuter & Garten**

OHNE GENTECHNIK / HANDGEZUPFT

## FELDSALAT ENTE

*einfach Lecker*

Heiß geräucherter Entenbrust / Apfelscheiben  
geröstete Kerne / Sprossen / Orangen-Vinaigrette <sup>4, A, H, I, L, J</sup>

€ 14,50

## LADIES LUNCH

mit KIKOK-MAISHÄHNCHENBRUST

*auf der Haut gebraten*

KEINE ANTIBIOTIKA IN DER AUFGZUCHT / OHNE GENTECHNIK

STEIN'S bunter Mischsalat der Saison

Tomaten / Gurken / Sprossen / Orangen-Vinaigrette <sup>H, J, L</sup>

€ 15,50

## HERREN LUNCH

mit RINDERHÜFFTE-STREIFEN

STEIN'S bunter Mischsalat der Saison

Tomaten / Gurken / Sprossen / Orangen-Vinaigrette <sup>H, J, L</sup>

€ 16,50

## SALAT „SCHWÄBLE“

*mit handgemachten Maultaschen von Grill*

OHNE FIESE INHALTSSTOFFE / FREI VON CHEMIKALIEN UND GENMANIPULIERTEN ROHSTOFFEN

STEIN'S bunter Mischsalat der Saison

hausgemachter Kartoffel-Salat / Grill-Speck

Orangen-Vinaigrette <sup>A, C, G, H, J, L</sup>

€ 15,50

# HAUPTGERICHTE

## UNSER KLASSIKER

### LANDSCHNITZEL „Wiener Art“

*vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein*

frische Champignons in Rahm / Bratkartoffeln

Salatgarnitur <sup>3, A, C, G, J, L</sup>

€ 19,50

Wir kaufen die Schweinelache und Blutwurst

*bei Metzgerei Stephan in Jungelheim*

weil wir von der Qualität überzeugt sind.

Dank artgerechter Tierhaltung und Futter ohne Gentechnik,  
Wachstumsförderer, Medikamente und Antibiotika schmeckt dieses Fleisch natürlich gut.

\*\*\*

## REITER-KOTELETT



SOUS-VIDE bei 60°C ZUBEREITET

*Strohschwein aus HOFGUT ACKER in Bodenheim*

*von der Landmetzgerei Schuck in Schwabenheim*

cremige Senf-Wirsing / Bratkartoffeln <sup>3, G, I, J, L</sup>

€ 22,50

## HAUSGEMACHTE

## RINDERROULADE

*gefüllt mit Speck, Essiggurke und Zwiebeln*

Waldpilz-Jus / Kartoffel-Stampf

Gewürz-Rotkraut <sup>3, 4, G, I, J, L</sup>

€ 20,50

## RINDER SCHAUFELSTÜCK

*geschmort und kurz gegrillt*

Trauben-Jus / Butter-Kartoffeln

bunter Salat A, G, I, J, L

€ 20,50

## SCHWEINEFILET

SOUS-VIDE bei 58°C ZUBEREITET

*mit italienischer Landschinken*

frische Champignons in Rahm / Kartoffel-Stampf

Blutwurst vom Grill / Schmor-Zwiebeln

bunter Salat A, C, G, I, J

€ 21,50

## KIKOK-MAISHÄHNCHENBRUST

KEINE ANTIBIOTIKA IN DER AUFZUCHT / OHNE GENTECHNIK

Mediterrane-Gemüse-Fettuccine / Parmesan

Salbei-Sauce / bunter Salat A, C, G, J, I, L

€ 19,50

## SCHWEINEBÄCKCHEN

*langsam gekocht*

Meerrettich-Sauce | Kartoffel-Kürbis-Stampf

Speck-Bohnen 2, 3, 4, G

€ 19,50

# VEGETARISCH

*fleischlos aber nicht reizlos*



## ZIEGENKÄSE-SPÄTZLE

Ziegenweichkäse / grüner Spargel / Sahne  
Tomaten / Frühlingszwiebeln A, C, G, I, J

€ 14,50

## BÄRLAUCH-PASTA

Fettuccine / Bärlauch-Pesto / Béchamel  
Parmesan A, C, G, I, J

€ 13,50



## GLUTEN FREE

## ROTEBEETE-RISOTTO

Kichererbsen / Soja Milch / Tofu F, I, J, M

€ 14,50

## FÜR KINDER

### FEETUCCINE-NUDELN

mit Tomatensauce oder Rahmsauce A, C, G

€ 6,50

### KLEINES SCHNITZEL „Marie“

*vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein*

mit Kartoffel-Stampf A, C, G

€ 8,50

## NACHTISCH

### APFEL-STRUDEL

*lauwarm serviert*

Vanillesauce / Schlagsahne 4, A, C, G

€ 6,50

### ERDBEER-TIRAMISU

Eierlikör / Crumble A, C, G

€ 6,50

### SCHOKO

**Crème-brûlée**

MIT BELGISCHE SCHOKOLADE

Zwergorangen-Confit C, G

€ 6,50